



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

„Altos de la Hoya“ DO Jumilla, tinto

Region: Levante
Erzeuger: Bodegas Olivares - Jumilla
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre
Bestell-Nr.: SLE010118

Monastrell und Garnacha für ein saftig-süffiges Original aus Jumilla! 90

Parker-Punkte!

Winzer Paco Selva vinifiziert aus uralten wurzelechten Reben mit niedrigen Erträgen und optimal gereiftem Lesegut einen – wir machen's uns einfach – „superleckeren“ Wein aus Monastrell und etwas Garnacha. Wir sind schon vom Duft, der dem Glas entströmt, komplett verzückt: reife Brombeeren, Süßkirsche, dazu Thymian und ein hübsches Quantum orientalischer, leicht süßlich anmutender Gewürze. Am Gaumen begeistert der „Altos de la Hoya“ mit weichen fast cremigen, dabei feinkörnigen Tanninen, die das fruchtig-würzige Aromenspektrum – immer wieder Kirsche und Brombeeren, als zweite Ebene dann Kakaobohnen bis Milkschokolade, etwas mit Kardamom, Zimt und einem Hauch Nelken gewürzter Mokka, Süßholz und winzige Graphiteinsprengsel – ideal komplettieren. Der „Altos de la Hoya“ bietet eine erstaunliche Ex-traktfülle, dicht und lang anhaltend. 6 Monate zur Abrundung in 500 l-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gereift, ist der Fruchtkern dabei so dicht und konzentriert, dass der Ausbau im Holz nicht einmal ansatzweise in den Vordergrund tritt und nur als meisterlich dosiertes Gewürz wahrzunehmen ist. Ein überaus originelles, urwüchsiges Geschmackserlebnis – zarte, perfekt eingebundene Säure, viel Finesse und besagtes samtiges fast cremiges Tannin auch im lang anhaltenden Nachhall. Trotz (oder gerade wegen?) seiner südlichen Herkunft wirkt dieses Preis-Genuss-Wunder an-ge-nem frisch im Trunk, die wurzelechten Monastrell-Reben (mit etwas Garnacha ausbalanciert) unterstreichen ein unverwechselbares Geschmackserlebnis voll mediterraner Ursprünglichkeit und sanfter Wildheit: Ein autochthones südspanisches Original zum vorbildlich fairen Preis, ein idealer Zechwein und ziemlich hinreißender Essensbegleiter!

